Miele

Mode d'emploi et instructions de montage

Réfrigérateur avec compartiment de congélation
K 5106 EF-6
K 5106 EF-7
K 5121 EF-5

Veuillez lire **absolument** le présent mode d'emploi avant l'installation et la mise en service de votre appareil. Vous éviterez ainsi de vous blesser et d'endommager l'appareil.

fr - CH

M.-Nr. 09 474 691

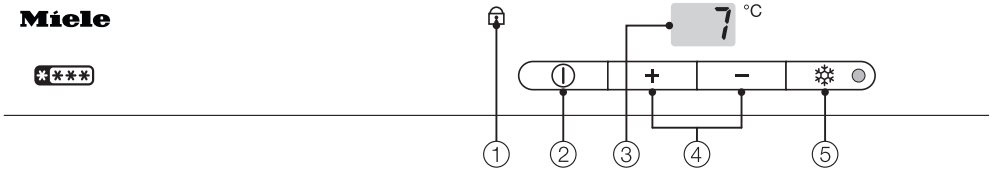
Table des matières

Description de l'appareil 4
Votre contribution à la protection de l'environnement 7
Prescriptions de sécurité et mises en garde 8
Comment économiser de l'énergie 17
Enclenchement et déclenchement de l'appareil 19
Enclenchement de l'appareil 19
Déclenchement de l'appareil 19
Verrouillage 20
En cas d'absence prolongée 20
Température optimale 21
. . . dans la zone de réfrigération 21
. . . dans le compartiment de congélation 21
Réglage de la température 21
Possibilités de réglage de la température 22
Affichage de température 22
Luminosité de l'affichage de température 22
Utilisation de la fonction SuperFroid 24
Conservation des produits dans la zone de réfrigération 25
Différentes zones de réfrigération 25
Non adaptés à la conservation au réfrigérateur 26
A prendre en compte lors de l'achat des aliments 26
Stockez vos produits de manière adéquate 26
Fruits et légumes 26
Produits d'origine animale et végétale non emballés 27
Aliments riches en protéines 27
Viande 27
Arrangement intérieur 28
Déplacement des plans de rangement 28
Plan de rangement divisible en deux parties 28
Déplacement de la tablette de service et du balconnet à bouteilles 29
Déplacement du porte-bouteilles 29
Congélation et stockage 30
Que se passe-t-il lors de la congélation de produits frais ? 30
Stockage de produits surgelés 30

Table des matières

Congelez vous-même vos aliments 31
Conditionnement 31
Avant le stockage 32
Stockage 32
Décongélation des aliments 32
Préparation de glaçons 33
Rafraîchissement rapide de boissons 33
Dégivrage 34
Zone de réfrigération 34
Compartiment de congélation 34
Nettoyage 36
Espace intérieur, accessoires 37
Prises d'air 38
Joint de porte 38
Que faire lorsque . . . ? 39
Causes et provenances des bruits 42
Service après-vente/garantie 43
Période de garantie et conditions de garantie 43
Informations pour les organismes de contrôle 44
Branchement électrique 45
Conseils de montage 46
Emplacement de l'appareil 46
Classe climatique 46
Aération et ventilation 46
Avant d'encastrer l'appareil 47
Cotes d'encastrement 48
Changement de la butée de porte 49
Porte de l'appareil 49
Porte du compartiment de congélation 50
Montage de la plaque décor 51
Dimensions des plaques décor 51
Montage 51
Encastrement de l'appareil 52
Encastrement dans un meuble de séparation 52
Encastrement et fixation de l'appareil 53

Description de l'appareil



① Voyant de contrôle du verrouillage

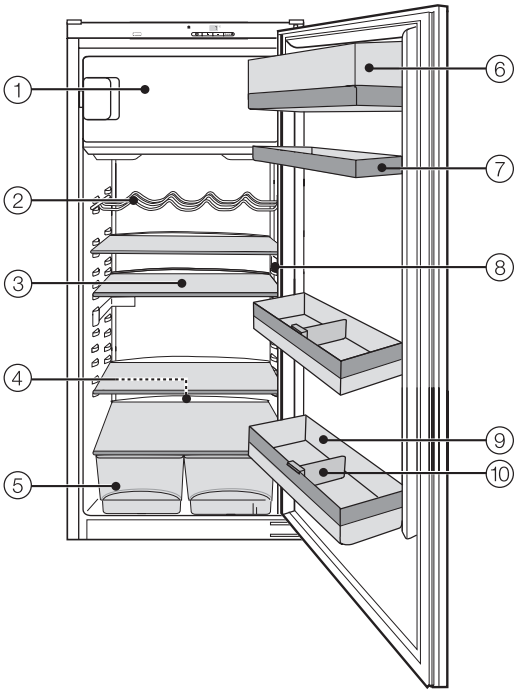
② Touche Marche/Arrêt

③ Indicateur de température zone de réfrigération

④ Touches de réglage de température (+ : plus chaud ; – : plus froid)

⑤ Touche SuperFroid et voyant de contrôle

K 5106 EF-6, K 5106 EF-7



① Compartiment de congélation

② Support à bouteilles

③ Plan de rangement

④ Conduite et orifice d'évacuation de l'eau de dégivrage

⑤ Bacs à fruits et à légumes

⑥ Compartiment à beurre et à fromage

⑦ Galerie à oeufs/tablette de service

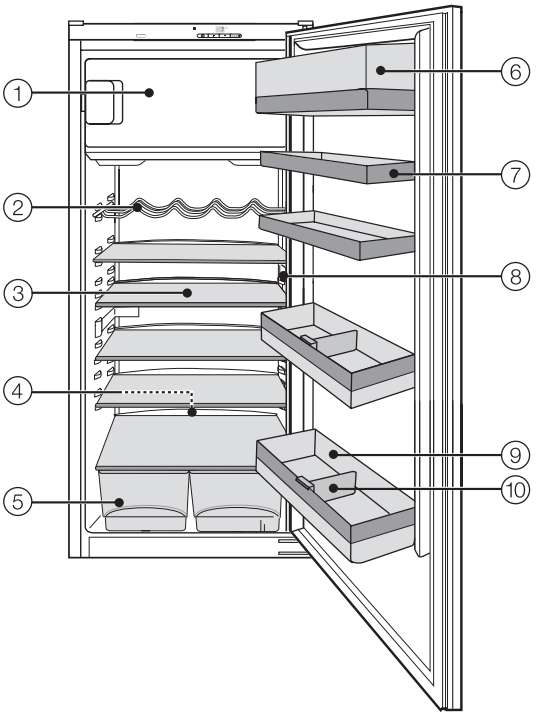
⑧ Eclairage intérieur

⑨ Balconnet à bouteilles

⑩ Porte-bouteilles

Description de l'appareil

K 5121 EF-5



① Compartiment de congélation

② Support à bouteilles

③ Plan de rangement

④ Conduite et orifice d'évacuation de l'eau de dégivrage

⑤ Bacs à fruits et à légumes

⑥ Compartiment à beurre et à fromage

⑦ Galerie à oeufs/tablette de service

⑧ Eclairage intérieur

⑨ Balconnet à bouteilles

⑩ Porte-bouteilles

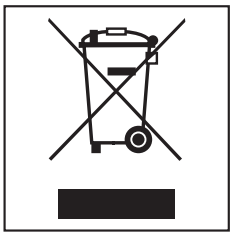
Elimination de l’emballage de transport

L’emballage protège l’appareil des dégâts dus au transport. Les matériaux d’emballage ont été sélectionnés d’après des critères écologiques et d’élimination. Ils sont donc recyclables.

Le recyclage de l’emballage dans le circuit des matériaux économise des matières premières et réduit la quantité de déchets. Votre agent reprend l’emballage sur place ou vous pouvez le lui retourner.

Elimination de l’appareil usagé

Les appareils électriques et électroniques usagés contiennent encore de précieux matériaux. Mais ils contiennent aussi des substances toxiques dont l’utilisation s’est avérée nécessaire pour le fonctionnement et la sécurité de l’appareil. Déposées avec les ordures ménagères, éliminées, manipulées ou traitées de manière inadéquate, ces substances risquent de nuire à la santé de l’homme et à son environnement. N’éliminez donc en aucun cas votre appareil usagé avec les ordures ménagères ou les déchets encombrants.



A la place, utilisez les points de vente que vous connaissez pour la récupération et la valorisation des appareils électriques et électroniques usagés.

En attendant l’évacuation de l’appareil en vue d’une élimination dans les règles de l’art, veillez à ce que les conduites rigides ne soient pas endommagées. Vous vous assurerez ainsi que l’agent réfrigérant contenu dans le cycle de refroidissement et l’huile du compresseur ne fuient pas à l’extérieur de l’appareil. En attendant l'évacuation de l'appareil, veillez à tenir celui-ci hors de portée des enfants. Vous trouverez les informations s’y rapportant au chapitre "Prescriptions de sécurité et mises en garde" de ce mode d’emploi.

Prescriptions de sécurité et mises en garde

Cet appareil satisfait aux prescriptions de sécurité en vigueur. Toute utilisation non conforme peut toutefois causer des dommages corporels et dégâts matériels.

Lisez attentivement le mode d'emploi et les instructions de montage avant de mettre l'appareil en service. Il contient des conseils importants en matière de montage, de sécurité, d'utilisation et d'entretien de l'appareil. Vous vous protégerez de la sorte et éviterez d'endommager l'appareil.

Miele n'est pas responsable des dommages provoqués par le non-respect de ces consignes de sécurité et mises en garde.

Conservez le mode d'emploi et les instructions de montage ; si l'appareil change de propriétaire, remettez-lui le mode d'emploi et les instructions de montage.

Utilisation conforme aux dispositions

▶ Cet appareil est destiné à l'utilisation dans un cadre domestique et dans des environnements assimilables à un cadre domestique. Cet appareil n'est pas destiné à une utilisation à l'extérieur.

▶ L'appareil ne doit être utilisé que conformément à l'usage domestique, pour la réfrigération et la conservation de produits alimentaires, le stockage de produits surgelés, la congélation de produits frais et la préparation de glaces.
Tout autre type d'utilisation est interdit.

▶ L'appareil ne convient pas pour stocker et réfrigérer des médicaments, du plasma sanguin, des préparations de laboratoire ou les substances ou produits similaires sur laquelle est fondée la directive sur les produits médicaux. Une utilisation abusive de l'appareil peut endommager les produits rangés dedans et provoquer leur détérioration. En outre, l'appareil ne doit jamais fonctionner dans des zones à risque d'explosion.
Miele n'assume aucune responsabilité des dommages causés par une utilisation non conforme aux dispositions ou une erreur de manipulation.

▶ Les personnes qui, en raison de leurs capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles, ou de leur manque d'expérience ou de connaissances, ne sont pas en mesure d'utiliser l'appareil de manière sûre devront être surveillées pendant qu'elles l'utilisent.
Ces personnes ne peuvent se servir de l'appareil sans surveillance que si cela leur a été expliqué d'une manière leur permettant de l'utiliser en toute sécurité. Elles doivent être capables de reconnaître et de comprendre les dangers que présente une erreur de manipulation.

En présence d'enfants dans le ménage

▶ Les enfants de moins de huit ans doivent être tenus à distance de l'appareil, à moins qu'ils ne soient sous surveillance constante.

▶ Les enfants de plus de huit ans ne peuvent utiliser l'appareil sans surveillance que si son fonctionnement leur a été expliqué de sorte qu'ils puissent l'utiliser en toute sécurité. Les enfants doivent être capables de reconnaître et de comprendre les dangers que présente une erreur de manipulation.

▶ Les enfants ne doivent jamais nettoyer ou entretenir l'appareil sans surveillance.

▶ Surveillez toujours les enfants se trouvant à proximité de l'appareil. Ne laissez jamais les enfants jouer avec l'appareil.

▶ Risque d'étouffement ! Par jeu, les enfants pourraient s'enrouler dans l'emballage (p. ex. du film d'emballage) ou se l'enfiler sur la tête et s'étouffer. Rangez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants.

Sécurité technique

▶ Le circuit d'agent réfrigérant a fait l'objet d'un contrôle d'étanchéité. L'appareil est conforme aux dispositions de sécurité applicables ainsi qu'aux directives CE pertinentes.

▶ Cet appareil contient, comme agent réfrigérant, de l'isobutane (R600a), un gaz naturel certes très respectueux de l'environnement, mais facilement inflammable. Il ne détruit pas la couche d'ozone et n'accroît pas l'effet de serre.
L'utilisation de cet agent réfrigérant écologique a entraîné en partie un accroissement des bruits de fonctionnement de l'appareil. Outre les bruits liés au fonctionnement du compresseur, il se peut que des bruits d'écoulement se produisent dans le cycle de refroidissement. Ces bruits sont malheureusement inévitables, mais ils n'ont aucune incidence sur le fonctionnement de l'appareil.
Lors du transport et de l'installation de l'appareil, veillez à ce qu'aucune partie du circuit frigorifique ne soit endommagée. L'agent réfrigérant peut en jaillissant causer des lésions oculaires.
Pour le cas où l'appareil serait endommagé :

– éloignez toute source de flamme,
– débranchez l'appareil du secteur,
– aérez intégralement la pièce dans laquelle se trouve l'appareil pendant quelques minutes, et
– contactez le service après-vente.

▶ Plus un appareil contient d'agent réfrigérant, plus la pièce dans laquelle il est installé doit être grande. En cas de fuite, un mélange d'air et de gaz inflammable pourrait se former dans des locaux trop exigus.
Il faut compter au minimum 1 m^3 par 8 grammes d'agent réfrigérant. La quantité d'agent réfrigérant présente dans l'appareil est indiquée sur la plaque signalétique se trouvant à l'intérieur de celui-ci.

▶ Les caractéristiques de raccordement (ampérage supporté, fréquence, tension) figurant sur la plaque signalétique de l'appareil doivent impérativement concorder avec celles du secteur afin que l'appareil ne s'endommage pas.
Comparez-les avant de raccorder l'appareil. En cas de doute, consultez un électricien professionnel.

▶ La sécurité électrique de cet appareil n'est assurée que s'il est raccordé à un système de mise à la terre installé dans les règles de l'art. Cette condition de sécurité fondamentale doit être respectée. En cas de doute, faites contrôler votre installation électrique par un électricien professionnel.

▶ Si le cordon d'alimentation secteur est endommagé, son remplacement doit être effectué par des spécialistes agréés par Miele, afin d'écarter tout danger pour l'utilisateur.

▶ Les prises multiples ou les rallonges n'assurent pas la sécurité nécessaire (risque d'incendie). Ne raccordez pas l'appareil au secteur via ces accessoires.

▶ Si de l'humidité atteint des pièces électroconductrices ou le cordon d'alimentation, cela peut provoquer un court-circuit.
Par conséquent, n'utilisez pas l'appareil dans une zone humide ou avec projection d'eau (par exemple un garage, une buanderie, etc.).

▶ Cet appareil n'est pas destiné à fonctionner sur des sites mobiles (bateaux par exemple).

▶ Les dégâts subis par l'appareil peuvent menacer votre sécurité. Vérifiez qu'il ne présente aucun dommage visible. Ne mettez jamais en service un appareil endommagé.

▶ L'appareil ne doit être utilisé qu'une fois encastré afin d'en garantir le bon fonctionnement.

▶ Si des travaux d'installation, de maintenance ou de réparation sont nécessaires, il faut débrancher l'appareil du secteur. Vous n'aurez débranché votre appareil du secteur que si :

– les disjoncteurs de l'installation domestique sont éteints, ou
– le fusible de l'installation domestique est entièrement dévissé et sorti de son logement, ou
– le cordon d'alimentation est débranché du secteur.
  Pour débrancher l'appareil du secteur, ne tirez pas le cordon d'alimentation mais la fiche.

▶ Des travaux d'installation, de maintenance ou des réparations non conformes peuvent entraîner des risques importants pour l'utilisateur. Les travaux d'installation et d'entretien et les réparations ne doivent être effectués que par des spécialistes agréés par Miele.

▶ Si la machine à café automatique a été réparée par une service après-vente non agréé par Miele, tout recours en garantie sera rejeté.

▶ Seules les pièces d'origine sont garanties par Miele comme répondant entièrement aux exigences de sécurité en vigueur. Les pièces défectueuses ne doivent être remplacées que par de telles pièces.

Utilisation conforme

▶ Votre appareil est conçu pour une classe climatique précise (plage de température ambiante), dont les limites doivent être respectées.
La classe climatique est indiquée sur la plaque signalétique apposée à l'intérieur de l'appareil. Une température ambiante plus basse fait que le compresseur cesse de fonctionner assez longtemps ; l'appareil ne peut alors plus maintenir la température nécessaire.

▶ Les prises d'air ne doivent être ni couvertes ni obstruées.
Cela gênerait la circulation d'air, La consommation d'électricité augmenterait et il n'est pas à exclure que des composants s'endommagent.

▶ Si vous stockez des produits contenant de la graisse ou de l'huile à l'intérieur de l'appareil ou dans la contre-porte de celui-ci, veillez à ce que ni graisse ni huile n'entrent en contact avec les pièces en matière plastique de l'appareil.
Ces substances pourraient endommager le matériau synthétique qui risquerait de se fendre ou de se déchirer.

▶ Ne conservez aucun produit explosif ni aucun produit contenant un gaz propulseur (p. ex. une bombe aérosol) dans l'appareil. Des mélanges gazeux inflammables risquent de prendre feu au contact de composants électriques. Danger d'incendie et d'explosion !

▶ Ne faites pas fonctionner d'appareils électriques dans votre appareil (par exemple pour fabriquer de la crème glacée). Cela risquerait de provoquer des étincelles. Risque d’explosion !

▶ Ne placez jamais dans le compartiment de congélation des canettes et des bouteilles contenant des boissons gazeuses ou un liquide susceptible de geler. Les cannettes ou bouteilles risquent d'éclater.
Risque de dommages corporels et de dégâts matériels !

▶ Placez toujours les bouteilles de boissons fortement alcoolisées debout et hermétiquement fermées dans la zone de réfrigération. Risque d'explosion !

▶ Sortez les bouteilles que vous avez placées dans le compartiment de congélation au plus tard une heure après les y avoir mises. Sinon les bouteilles pourraient éclater. Risque de dommages corporels et de dégâts matériels !

▶ Ne touchez pas aux aliments congelés ni aux pièces métalliques avec les mains mouillées. Vos mains pourraient rester collées contre les aliments. Risque de blessure !

▶ Ne mettez jamais ni cubes de glace ni esquimaux, en particulier les glaces à l'eau, dans la bouche immédiatement après les avoir sortis du congélateur.
Vos lèvres ou votre langue risqueraient de rester collées contre la glace. Risque de blessure !

▶ Ne recongelez jamais des produits décongelés, même partiellement. Consommez-les aussi vite que possible, car ces produits perdent une partie de leur valeur nutritive et se détériorent. Vous pouvez recongeler des produits décongelés après les avoir fait cuire ou griller.

▶ Ne consommez pas des aliments stockés depuis longtemps, car ils risquent d'être impropres à la consommation et de provoquer une intoxication alimentaire.
La durée de conservation dépend de plusieurs facteurs tels que le degré de fraîcheur, la qualité et la température de conservation. Vérifiez la date limite de conservation et les conseils de rangement fournis par les fabricants des produits alimentaires !

▶ N'utilisez que des accessoires d'origine Miele. Si d'autres pièces sont rajoutées ou montées, toutes prétentions de garantie et/ou fondées sur la responsabilité du fait du produit deviennent caduques.

Nettoyage et entretien

▶ Ne traitez pas le joint de porte avec de l'huile ou de la graisse. Cela le rendrait poreux à la longue.

▶ La vapeur provenant d'un nettoyeur à vapeur peut atteindre des pièces électroconductrices et provoquer un court-circuit.
Pour nettoyer l'appareil, n'utilisez jamais de nettoyeur à vapeur.

▶ N'utilisez aucun objet pointu ou tranchant pour
– enlever la couche de givre ou de glace,
– et décoller des produits alimentaires.

Vous risqueriez d'endommager les générateurs de froid, ce qui compromettrait le bon fonctionnement de l'appareil.

▶ Pour le dégivrage, ne placez jamais dans votre appareil un chauffage électrique ou une bougie. Cela endommagerait la matière plastique.

▶ N'utilisez jamais d'aérosols pour dégivrer ou déglacer. Ils peuvent former des gaz explosifs, contenir des solvants ou gaz propulseurs endommageant la matière plastique, ou être nocifs.

Elimination de votre ancien appareil

▶ Détruisez la serrure éventuellement présente sur la porte de votre ancien appareil avant de l'éliminer.
Vous éviterez ainsi que des enfants ne s'enferment dedans en jouant et risquent leur vie.

▶ N'endommagez aucune partie du circuit de refroidissement, par exemple

– en perçant les tubulures de l'évaporateur qui contiennent du fluide réfrigérant,
– en pliant les conduites rigides,
– ou en rayant le revêtement de surface.

Les projections d'agent réfrigérant peuvent occasionner des lésions oculaires.

	Consommation normale d'énergie	Forte consommation d'énergie
Installation	Dans des pièces aérées.	Dans des pièces fermées, non aérées.
	Sans exposition directe aux rayons du soleil.	Exposition directe aux rayons du soleil.
	Loin d'une source de chaleur (radiateur, cuisinière).	Près d'une source de chaleur (radiateur, cuisinière).
	Température ambiante idéale aux alentours de 20 °C.	Température ambiante élevée.
	Ne pas obstruer l'orifice d'aération et le dépoussiérer régulièrement.	
Réglage de la température thermostat "réglage approximatif" (plages de réglage)	Réglage moyen entre 2 et 3.	En cas de réglage élevé : plus la température des zones est basse, plus la consommation d'énergie est élevée !
Réglage de la température thermostat "réglage au degré près" (affichage numérique)	Zone de stockage entre 8 et 12 °C.	Pour les appareils avec commutation en mode hivernal, déclencher le commutateur dès que la température ambiante dépasse 16 °C à 18 °C !
	Zone de réfrigération entre 4 et 5 °C.	
	Zone PerfectFresh aux alentours de 0 °C.	
	Zone de congélation à -18 °C.	
	Zone d'entreposage du vin entre 10 et 12 °C.	
Utilisation	Agencement des tiroirs, plans de rangement, etc. comme à la livraison de l'appareil.	
	N'ouvrir la porte que si nécessaire et aussi brièvement que possible.	Ouverture fréquente et prolongée de la porte = déperdition de froid.
	Trier soigneusement les produits alimentaires avant de les ranger.	Le temps passé à chercher des produits entraîne une ouverture prolongée de la porte.
	Laisser d'abord refroidir les boissons et les plats chauds à l'extérieur de l'appareil.	Les plats chauds augmentent la durée de fonctionnement du réfrigérateur (l'appareil tente de faire descendre la température).
	Ranger les aliments bien emballés ou bien couverts.	L'évaporation et la condensation de liquides dans la zone de réfrigération provoquent une baisse de la puissance frigorifique.
	Faire décongeler les produits congelés dans la zone de réfrigération.	
	Ne pas surcharger les compartiments, afin que l'air puisse circuler.	

Comment économiser de l'énergie

	Consommation normale d'énergie	Forte consommation d'énergie
Dégivrage	Dégivrer la zone de congélation lorsque la couche de glace atteint 0,5 cm d'épaisseur.	Une couche de glace réduit l'efficacité du processus de congélation des aliments et augmente la consommation d'électricité !

Avant la première utilisation

Feuille de protection

Les baguettes et cadres-supports en inox sont recouverts d'un film destiné à les protéger contre les dégâts risquant de survenir pendant le transport.

- Retirez la feuille de protection recouvrant les baguettes en inox.

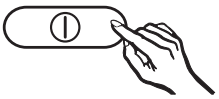
Nettoyage et entretien

- Immédiatement après avoir retiré la feuille de protection, traitez les surfaces en inox avec le produit d'entretien spécial inox de Miele, fourni avec l'appareil.

Important ! A chaque utilisation, le produit d'entretien spécial inox de Miele dépose un film protecteur contre l'eau et la poussière !

- Nettoyez l'intérieur de l'appareil et les accessoires. Pour ce faire, utilisez de l'eau tiède, puis séchez le tout avec un chiffon.

Enclenchement de l'appareil

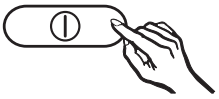


- Pressez la touche Marche/Arrêt.

L'affichage de température s'allume, l'appareil commence à descendre en température et l'éclairage intérieur s'allume lorsque vous ouvrez la porte.

Pour obtenir une température suffisamment basse, laissez l'appareil descendre en température pendant quelques heures avant de le remplir pour la première fois.

Déclenchement de l'appareil



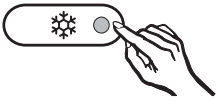
- Pressez la touche Marche/Arrêt jusqu'à ce que l'affichage de température s'éteigne.

Le processus de réfrigération est déclenché. (Si tel n'est pas le cas, c'est que le verrouillage est enclenché.)

Verrouillage

Le verrouillage vous permet d'éviter que l'appareil ne soit déclenché par mégarde.

Activer/désactiver le verrouillage



- Maintenez la touche SuperFroid enfoncée pendant environ 5 secondes.

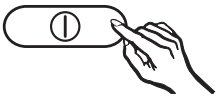
Le voyant de la touche SuperFroid clignote et un *c* clignote à l'affichage de température.

- Pressez de nouveau la touche SuperFroid.

Un *c* s'allume à l'affichage.

- En pressant les touches de réglage de température, vous pouvez maintenant choisir entre *c 0* et *c 1* :
  0 : verrouillage désactivé,
  1 : verrouillage activé.
- Pressez la touche SuperFroid pour mémoriser ce réglage.

Lorsque le verrouillage est enclenché, son voyant de contrôle est allumé.



- Quittez le mode de réglage en pressant la touche Marche/Arrêt.

Sinon, l'électronique passera en mode de fonctionnement normal environ 2 minutes plus tard.

En cas d'absence prolongée

Si l'appareil doit rester longtemps sans fonctionner :

- déclenchez l'appareil,
- débranchez la fiche de la prise secteur ou déclenchez le fusible de l'installation domestique,
- faites dégivrer le compartiment de congélation,
- nettoyez l'appareil, puis
- laissez les portes entrouvertes pour éviter la formation de mauvaises odeurs.

Si vous déclenchez l'appareil pour un arrêt prolongé sans le nettoyer et en laissant la porte fermée, vous risquez de favoriser l'apparition de moisissures à l'intérieur.

La bonne conservation de vos aliments dépend du réglage précis de la température. Les aliments peuvent en effet se gâter rapidement avec l'apparition de micro-organismes. Une bonne température de conservation évite ou, en tout cas, ralentit ce processus. La température a une influence sur la vitesse de croissance de ces micro-organismes. Plus la température est basse, plus la vitesse de croissance est ralentie.

La température à l'intérieur de l'appareil augmente

- selon la fréquence et la durée d'ouverture de la porte,
- avec la quantité de produits stockés,
- avec la chaleur des produits frais entreposés,
- avec l'accroissement de la température ambiante autour de l'appareil. Votre appareil est conçu pour une classe climatique définie (plage de température ambiante), dont les limites doivent être respectées.

. . . dans la zone de réfrigération

Nous recommandons une température de réfrigération de **4 °C** dans la zone de réfrigération.

. . . dans le compartiment de congélation

Pour congeler des produits frais et les conserver longtemps, une température de **-18 °C** est obligatoire. A cette température, la croissance des micro-organismes est largement stoppée. Dès que la température remonte au-dessus de -10 °C, la décomposition due aux micro-organismes reprend et les aliments ne peuvent être conservés longtemps. C'est la raison pour laquelle vous devez cuisiner rapidement vos surgelés (cuisson ou rôtissage) s'ils ont partiellement ou entièrement décongelé. Vous pouvez ensuite les recongeler. Les températures élevées détruisent la plupart des micro-organismes.

Réglage de la température

Pour régler la température de la zone de réfrigération, utilisez les deux touches situées au-dessous de l'affichage de température.

Pour une température de **4 °C** dans la zone de réfrigération, la température moyenne à l'intérieur du compartiment de congélation s'élève à **-18 °C** environ.

Lorsque vous pressez

la touche + : la température augmente,
la touche - : la température baisse.

Pendant que vous effectuez le réglage, la température sélectionnée s'affiche en clignotant.

En pressant les touches, vous pouvez observer les modifications suivantes dans l'affichage de température :

– A la première pression : la **dernière valeur de température sélectionnée** s'affiche en clignotant.
– A chaque nouvelle pression sur la touche : la valeur de température change par pas de 1 °C.
– En maintenant la touche enfoncée : la valeur de température varie en continu.

Environ 5 secondes après la dernière action sur la touche, l'affichage indique automatiquement la température **moyenne effective** régnant momentanément dans la zone de réfrigération.

Si vous avez modifié la température, vérifiez l'affichage **au bout de 6 heures environ pour un appareil peu rempli** et **au bout de 24 heures pour un appareil plein**. Ce n'est que passé ce délai que la température réelle s'est effectivement établie. Si, une fois ce laps de temps écoulé, la température est trop élevée ou trop basse, réglez-la à nouveau.

Possibilités de réglage de la température

La température est réglable entre 2 °C et 9 °C.

L'obtention de la température la plus basse dépend de l'emplacement de l'appareil et de la température ambiante. Lorsque la température ambiante est élevée, l'appareil ne peut pas toujours atteindre la température la plus basse.

Affichage de température

En mode de fonctionnement normal, l'affichage de température situé sur le bandeau de commande indique la température moyenne régnant dans la zone de réfrigération.

Si la température n'est pas comprise dans la gamme d'affichage possible, des tirets clignotent à l'affichage de température.

Luminosité de l'affichage de température

La luminosité de l'affichage de température est réglée sur "faible" lors de la livraison de l'appareil (réglage usine). Dès que vous ouvrez la porte, modifiez un réglage ou que l'appareil se trouve en état d'alarme, l'affichage de température reste allumé pendant environ une minute à l'intensité maximale.

Vous pouvez modifier la luminosité de l'affichage de température :

■ Maintenez la touche SuperFroid enfoncée pendant environ 5 secondes.

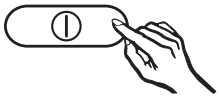
Le voyant de la touche SuperFroid clignote et un **c** clignote à l'affichage de température.

■ Pressez l'une des touches de réglage de température jusqu'à ce qu'un **h** apparaisse à l'affichage.

- Pressez de nouveau la touche SuperFroid.

Un h s'allume dans l'affichage.

- Vous pouvez maintenant modifier la luminosité de l'affichage en pressant les touches de réglage de température. Vous avez le choix entre plusieurs niveaux, allant de 1 à 5 :
  1 : luminosité minimale,
  5 : luminosité maximale.
- Pressez la touche SuperFroid pour mémoriser ce réglage.



- Quittez le mode de réglage. Pour ce faire, pressez la touche Marche/Arrêt.

Sinon, l'électronique passera en mode de fonctionnement normal environ 2 minutes plus tard.

Fonction SuperFroid

La fonction SuperFroid permet de faire descendre très rapidement la zone de réfrigération à la température la plus basse possible (dépendant de la température ambiante).

Enclenchement de SuperFroid

Il est particulièrement recommandé d'enclencher la fonction SuperFroid lorsque vous désirez réfrigérer rapidement de grandes quantités de produits frais ou des boissons.

- Pressez la touche SuperFroid. Le voyant de contrôle SuperFroid s'allume.

  La température baisse à l'intérieur de l'appareil, car celui-ci fonctionne à la puissance frigorifique maximale.

Déclenchement de SuperFroid

La fonction SuperFroid se déclenche automatiquement au bout de 6 à 12 heures environ. Le voyant de contrôle s'éteint et l'appareil fonctionne de nouveau à la puissance frigorifique normale.

Pour économiser de l'énergie, vous pouvez déclencher vous-même la fonction SuperFroid dès que les aliments ou les boissons sont suffisamment froids.

- Pressez la touche SuperFroid. Le voyant de contrôle s'éteint.

L'appareil fonctionne de nouveau à la puissance frigorifique normale.

Différentes zones de réfrigération

Du fait de la circulation naturelle de l'air, des différences de température s'établissent dans la zone de réfrigération. L'air froid, plus lourd, a tendance à descendre dans la partie inférieure de la zone de réfrigération. Mettez à profit ces différences de température pour stocker vos produits.

Zone la plus chaude

Le secteur le plus chaud de la zone de réfrigération se trouve tout en haut à l'avant et dans la porte. Utilisez cette zone pour stocker, par exemple, le beurre pour qu'il reste un peu mou, et le fromage, pour que son goût ne soit pas cassé par le froid.

Zone la plus froide

Le secteur le plus froid de la zone de réfrigération se trouve juste au-dessus des bacs à fruits et à légumes et sur la paroi arrière.

Utilisez cette zone pour stocker tous les produits délicats et facilement périssables, tels que :

- le poisson, la viande, la volaille,
- les saucisses, les plats cuisinés,
- la pâtisserie et les entremets aux œufs ou à la crème,
- la pâte fraîche, la pâte à gâteau, pizza, quiche,
- le fromage au lait cru et autres produits laitiers à partir de lait cru,
- les légumes préparés et emballés sous une feuille cellophane, de même que tous les produits frais dont la date limite de consommation est fonction d'une température de conservation d'au moins 4 °C.

Ne conservez aucun produit explosif ni contenant un gaz propulseur (par ex. une bombe aérosol) dans l'appareil.
Danger d'explosion !

Placez toujours les bouteilles d'alcool à titrage élevé droites et hermétiquement fermées dans l'appareil.

Si vous stockez des produits contenant de la graisse ou de l'huile à l'intérieur de l'appareil ou dans la contre-porte, veillez à ce que ni graisse ni huile n'entrent en contact avec les pièces en matière plastique de l'appareil.
Ces substances pourraient endommager le matériau synthétique qui risquerait de se fendre ou de se déchirer.

Les produits alimentaires ne doivent pas toucher la paroi arrière. Ils risqueraient de geler et d'y adhérer.

Ne rangez pas les aliments trop serrés pour que l'air puisse circuler.

Non adaptés à la conservation au réfrigérateur

Tous les produits ne peuvent pas être conservés à une température inférieure à 5 °C, car certains sont sensibles au froid. Les cornichons deviennent par exemple vitreux, les aubergines amères et les pommes de terre sucrées. Les tomates et les oranges perdent leur goût et la peau des agrumes devient dure.

Voici quelques exemples d'aliments sensibles au froid :

– les ananas, avocats, bananes, grenades, mangues, melons, papayes, fruits de la passion, agrumes (citrons, oranges, mandarines, pamplemousses),

– les fruits qui doivent mûrir après la cueillette,

– les aubergines, cornichons, pommes de terre,
poivrons, tomates, courgettes,

– les fromages à pâte dure (parmesan).

A prendre en compte lors de l'achat des aliments

La condition essentielle à une longue conservation est la fraîcheur des aliments que l'on souhaite stocker. Cette fraîcheur initiale détermine la durée de conservation. Faites attention à la date limite de consommation et à la bonne température de stockage.

La chaîne du froid doit être assurée autant que possible. Veillez par exemple à ce que les aliments ne séjournent pas trop longtemps dans une voiture chaude. S'ils ont changé d'aspect ou sont avariés, ces dégâts sont irréparables. L'absence de refroidissement pendant deux heures entraîne déjà des avaries.

Stockez vos produits de manière adéquate

En règle générale, vous ne devez conserver les aliments qu'emballés ou soigneusement couverts. Ils ne prennent ainsi pas le goût d'autres produits et ne se dessèchent pas. Vous éviterez également la transmission de bactéries, le cas échéant. Si vous réglez correctement la température et observez les mesures d'hygiène, vous retarderez la prolifération de bactéries telles que les salmonelles.

Fruits et légumes

Les fruits et les légumes peuvent être stockés hors de leur emballage dans leur bac. Cependant, notez que tous les fruits et légumes ne peuvent pas être conservés ensemble dans un seul et même bac. D'une part, l'odeur et le goût se transmettent (les carottes, par exemple, prennent rapidement le goût et l'odeur des oignons) et d'autre part, certains aliments génèrent un gaz naturel (de l'éthylène) auquel d'autres aliments réagissent très facilement en s'abîmant beaucoup plus vite.

Variétés de fruits et légumes produisant beaucoup de gaz naturel :

pommes, abricots, poires, nectarines, pêches, prunes, avocats, figues, myrtilles, melons, haricots.

Exemples de fruits et légumes très sensibles au gaz naturel provenant d'autres fruits et légumes :

kiwis, brocolis, choux-fleurs, choux de Bruxelles, mangues, melons jaunes, pommes, abricots, concombres, tomates, poires, nectarines, pêches.

Exemple : ne conservez pas les brocolis avec les pommes puisque ces dernières produisent beaucoup de gaz naturel et que les brocolis y sont très sensibles. La durée de conservation des brocolis serait alors beaucoup plus courte que la normale.

Produits d'origine animale et végétale non emballés

Séparez les produits d'origine animale et végétale non emballés. Si vous voulez stocker ces produits ensemble, vous devez impérativement les emballer. Vous éviterez ainsi la formation de transformations microbiologiques.

Aliments riches en protéines

Les aliments particulièrement riches en protéines se gâtent plus rapidement que les autres.
Autrement dit, les coquillages et crustacés se gâtent plus rapidement que le poisson et le poisson se gâte plus vite que la viande.

Viande

Stockez la viande hors de son emballage. (Ouvrez l'emballage ou le récipient.) Le séchage partiel de la surface de la viande ralentit la formation de germes et favorise ainsi une meilleure conservation. Les différents types de viande ne doivent pas être en contact les uns avec les autres et doivent toujours être séparés par un emballage. Cela permet d'éviter une éventuelle transmission de germes, donc que la viande ne se gâte rapidement.

Déplacement des plans de rangement

Vous pouvez déplacer les plans de rangement en fonction de la hauteur des produits à réfrigérer :

- Soulevez le plan de rangement, tirez-le légèrement vers l'avant, soulevez-le en faisant passer l'évidement au-dessus des surfaces d'appui, puis déplacez-le vers le haut ou vers le bas.

Le bord de butée arrière du plan de rangement doit être dirigé vers le haut pour empêcher que les aliments, en touchant la paroi arrière, n'y adhèrent et ne gèlent.

Grâce à leurs butées de sortie, il est impossible de retirer les plans de rangement par inadvertance.

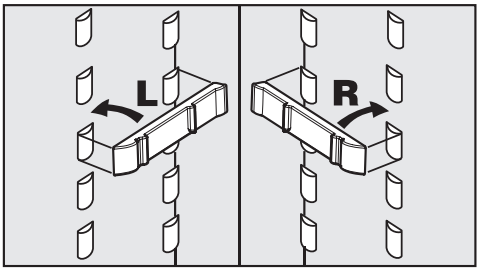
Plan de rangement divisible en deux parties

Le plan de rangement divisible en deux parties permet de déposer des produits de grande taille, p. ex. des bouteilles et de grands récipients. Il suffit de glisser la partie avant sous la partie arrière de la plaque :

- Placez les mains sous la partie arrière de la plaque de verre et poussez-la légèrement vers le haut.
- Ce faisant, soulevez légèrement la partie avant de la plaque et faites-la glisser avec précaution sous la partie arrière.

Pour déplacer le plan de rangement en deux parties,

- retirez les deux demi-plaques.

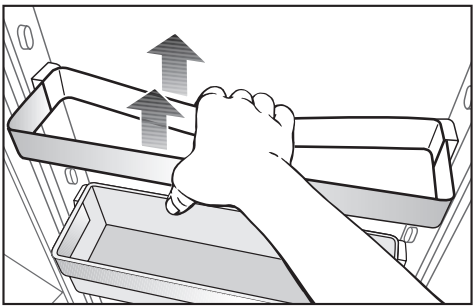


gauche droite

- Placez les deux baguettes de retenue sur les surfaces d'appui à la hauteur souhaitée, à gauche et à droite.
- Insérez les plaques de verre l'une après l'autre.
  La plaque de verre comportant un bord de butée doit se trouver à l'arrière.

Déplacement de la tablette de service et du balconnet à bouteilles

- Soulevez le bac suspendu et sortez-le par le haut du cadre-support en inox.
- Faites glisser le cadre-support en inox vers le haut, puis sortez-le par le devant.
- Replacez le cadre-support à l'endroit désiré. Veillez à ce qu'il repose correctement sur les supports.



- Les cadres-supports sont parfois plus faciles à enlever et à remettre si vous les saisissez par l'arête arrière et que vous les sortez en les tirant vers le haut.
- Placez le bac suspendu dans le cadre-support en inox.

Pour charger et décharger l'appareil, vous pouvez sortir complètement les bacs suspendus des tablettes de service puis les remettre ensuite.
Vous pouvez ainsi servir les aliments à table directement dans les bacs suspendus.

Déplacement du porte-bouteilles

Vous pouvez déplacer le porte-bouteilles vers la droite ou vers la gauche pour que les bouteilles soient maintenues lors de l'ouverture et de la fermeture de la porte.

Le porte-bouteilles peut se retirer complètement (par exemple pour le nettoyer) :

- Relevez le bord avant du porte-bouteilles, puis débloquez ce dernier.

Utilisation du compartiment de congélation

Utilisez le compartiment de congélation pour:

– conserver des plats préparés surgelés,

– fabriquer des glaçons,

– congeler de petites quantités d'aliments.

Vous pouvez congeler au maximum 2 kg d'aliments par 24 heures.

Que se passe-t-il lors de la congélation de produits frais ?

Les produits frais doivent être congelés aussi rapidement que possible, afin qu'ils conservent leur valeur nutritive, leur teneur en vitamines, leur aspect naturel et leur goût.

Plus les produits sont congelés lentement, plus la quantité de liquide sortant de chacune de leurs cellules et passant dans les cavités est importante. Les cellules se contractent.
Lors de la décongélation, seule une partie de ce liquide retourne dans les cellules.
En pratique, cela signifie que les aliments perdent une grande partie de leur jus et donc de leur saveur. Vous le voyez au fait que lors de la décongélation, une large tache d'eau se forme autour des aliments.

Si les produits sont congelés rapidement, le liquide a moins de temps pour s'échapper des cellules et passer dans les cavités. Les cellules se contractent par conséquent bien moins.
Lors de la décongélation, la faible quantité de liquide qui est passée dans les cavités peut revenir dans les cellules, et la perte de jus et de saveur est moindre. Seule une petite tache d'eau se forme.

Stockage de produits surgelés

Si vous souhaitez stocker des produits surgelés, vérifiez tout d'abord, lorsque vous les achetez :

– que l'emballage ne présente aucun dommage,

– la date limite de consommation, et

– la température intérieure du bahut de congélation du magasin. Si la température intérieure est supérieure à -18 °C, la durée de conservation des surgelés est réduite.

■ Achetez les surgelés en dernier lieu et transportez-les enveloppés dans du papier journal ou dans un sac glacière.

■ Placez les surgelés immédiatement dans le compartiment de congélation.

Ne recongelez jamais des produits entièrement ou partiellement décongelés. Vous ne pouvez recongeler les aliments qu'après les avoir cuisinés (en les faisant cuire ou rôtir).

Congelez vous-même vos aliments

Ne congelez que des produits frais et parfaitement sains !

Avant de congeler les produits, notez les points suivants :

– **Peuvent être congelés** :
la viande fraîche, la volaille, le gibier, le poisson, les légumes, les fines herbes, les fruits crus, les produits laitiers, le pain et la pâtisserie, les restes, le jaune d'œuf, le blanc d'œuf et de nombreux plats préparés.

– **Ne peuvent être congelés** :
les grappes de raisin, les salades vertes, les radis, les radis noirs, la crème acidulée, la mayonnaise, les œufs frais, les oignons, les pommes et les poires crues.

– Pour conserver la couleur, le goût, l'arôme et la vitamine C, blanchissez les légumes avant de les congeler. Pour cela, ébouillantez les légumes coupés pendant 2 à 3 minutes. Retirez ensuite les légumes, puis passez-les rapidement à l'eau froide. Egouttez-les.

– La viande maigre se congèle mieux que la viande grasse ; de plus, elle se conserve plus longtemps.

– Placez une feuille de plastique entre les côtelettes, les steaks, les escalopes et autres morceaux de viande. Vous éviterez ainsi qu'ils forment un bloc compact en congelant.

– Evitez d'assaisonner les produits crus et les légumes blanchis avant de les congeler. Assaisonnez très légèrement les plats préparés. De nombreuses épices perdent leur saveur lors de la congélation.

– Laissez refroidir les boissons et les plats chauds à l'extérieur de l'appareil pour éviter que les produits déjà surgelés ne souffrent de leur chaleur et pour ne pas augmenter la consommation électrique.

Conditionnement

■ Portionnez les produits à congeler.

Emballage adéquat
- Feuilles de plastique
- Feuilles de polyéthylène
- Feuilles d'aluminium
- Boîtes de congélation

Emballage non adéquat
- Papier d'emballage
- Parchemin
- Papier cellophane
- Sac poubelle
- Sac de commissions usagé

■ Enlevez l'air en pressant sur l'emballage.

■ Fermez hermétiquement l'emballage avec :
– un élastique,
– des clips en matière synthétique,
– une ficelle,
– du ruban adhésif résistant au froid.

Vous pouvez également souder des sacs ou des feuilles d'emballage en polyéthylène à l'aide d'un appareil de soudage de feuilles.

- Inscrivez le contenu et la date de congélation sur l'emballage.

Avant le stockage

- Environ quatre heures avant de stocker des produits congelés, diminuez la température de la zone de réfrigération (p. ex. 3 °C).
  La température du compartiment de congélation baisse également et les produits congelés stockés reçoivent un surplus de froid.

Stockage

Les produits à congeler ne doivent pas toucher les surgelés, pour éviter que ces derniers ne décongèlent partiellement.

- Utilisez des emballages secs, pour éviter toute formation de glace ou de givre.
- Répartissez les produits sur toute la surface du compartiment de congélation, afin qu'ils congèlent aussi vite et aussi profondément que possible.
- Le processus de congélation sera terminé au bout de 24 heures. Vous pourrez alors régler à nouveau une température intermédiaire.

Décongélation des aliments

Vous pouvez décongeler les produits congelés :

– au four à micro-ondes,

– au four, en mode "chaleur tournante" ou "décongélation",

– à la température ambiante,

– dans le réfrigérateur (le froid transmis par les produits congelés sert à refroidir les aliments),

– au four à vapeur.

Les tranches de viande ou de poisson peuvent être mises encore partiellement congelées dans une poêle chaude.

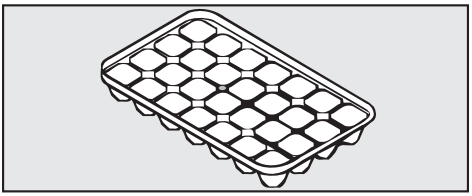
Faites décongeler **les morceaux de viande et de poisson** (par ex. viande hachée, escalopes de poulet, filets de poisson) de telle sorte qu'ils n'entrent pas en contact avec d'autres produits alimentaires. Récupérez l'eau de décongélation et videz-la.

Les fruits peuvent décongeler à température ambiante, aussi bien dans leur emballage que dans un plat couvert.

Les légumes congelés peuvent être plongés dans l'eau bouillante, l'huile ou la graisse chaude. Comme la structure cellulaire change, le temps de cuisson est un peu plus court que pour des légumes frais.

Ne recongelez jamais des produits entièrement ou partiellement décongelés. Vous ne pouvez recongeler les aliments qu'après les avoir cuisinés (en les faisant cuire ou rôtir).

Préparation de glaçons



- Remplissez le bac à glaçons d'eau aux trois quarts et posez-le à plat dans le compartiment de congélation.
- Pour décoller le bac à glaçons, utilisez un objet sans pointe, par exemple le manche d'une cuillère.
- Les glaçons se décollent facilement du bac si vous placez celui-ci quelques secondes sous l'eau courante.

Rafraîchissement rapide de boissons

Si vous placez des bouteilles dans le congélateur pour les rafraîchir rapidement, n'oubliez pas de les sortir **au plus tard une heure après les y avoir mises**, sinon elles risquent d'éclater.

Zone de réfrigération

La zone de réfrigération dégivre automatiquement.

Pendant que la machine frigorifique fonctionne, du givre et des gouttelettes d'eau peuvent se former sur la paroi arrière de la zone de réfrigération. Inutile de les enlever, car elles s'évaporent automatiquement en raison de la chaleur produite par la machine frigorifique.

L'eau de dégivrage s'écoule dans la conduite d'évacuation et passe par l'orifice d'évacuation dans un système d'évaporation situé sur la face arrière de l'appareil.

Veillez à ce que l'eau de condensation puisse s'écouler sans problème; pour ce faire, nettoyez régulièrement la conduite et l'orifice d'évacuation.

Compartiment de congélation

Le compartiment de congélation ne dégivre pas automatiquement.

En fonctionnement normal, de la glace et du givre peuvent, à la longue, se former dans le compartiment de congélation, par exemple sur les parois intérieures. La quantité de givre et de glace accumulés dépend également des facteurs suivants:

– la porte du compartiment de congélation a été ouverte fréquemment et/ou pendant une période prolongée;

– de grandes quantités de produits viennent d'être congelées;

– le taux d'humidité de la pièce à augmenté.

Une couche de glace épaisse empêche la porte du compartiment de congélation de bien fermer. Elle réduit en outre la puissance frigorifique, ce qui augmente la consommation d'électricité.

■ Faites dégivrer l'appareil de temps à autre, au plus tard toutefois lorsqu'une couche de glace d'environ 5 mm s'est formée par endroits.

Profitez d'un moment où

– la partie congélation est vide ou ne contient que peu d'aliments,

– le taux d'humidité de la pièce et la température ambiante sont faibles.

Ne grattez pas la couche de glace ou de givre. N'utilisez aucun objet pointu ou tranchant.
Cela endommagerait la surface des générateurs de froid et provoquerait un dysfonctionnement de l'appareil.

Avant le dégivrage

■ Sortez les produits et enroulez-les dans plusieurs couches de papier journal ou dans des couvertures.

■ Conservez les produits surgelés dans un endroit frais jusqu'à ce que le compartiment de congélation soit de nouveau prêt à fonctionner.

Dégivrage

Le dégivrage doit se faire rapidement. Plus vos surgelés resteront à la température ambiante, plus leur durée de conservation sera courte.

Pour dégivrer l'appareil, n'utilisez en aucun cas un nettoyeur à vapeur. La vapeur pourrait entrer en contact avec des éléments sous tension et provoquer un court-circuit.

Pour le dégivrage, ne placez jamais d'appareil de chauffage électrique ni de bougie dans l'appareil, cela endommagerait le matériau synthétique.

N'utilisez aucun spray ni produit de dégivrage. Ils pourraient former des gaz détonants, contenir des solvants ou des agents porogènes qui endommageraient le matériau synthétique, ou être nocifs pour la santé.

- Déclenchez l'appareil.
- Débranchez la fiche de la prise secteur ou déclenchez le fusible de l'installation domestique.
- Laissez la porte du compartiment de congélation ouverte.
- Epongez l'eau de dégivrage.

Vous pouvez accélérer le dégivrage en plaçant dans le compartiment de congélation, sur une soucoupe, un récipient rempli d'eau chaude (non bouillante). Dans ce cas, laissez la porte fermée lors du dégivrage afin que la chaleur ne s'échappe pas.

Après le dégivrage

- Nettoyez l'appareil et séchez-le. L'eau de rinçage ne doit pas s'écouler par l'orifice d'évacuation de l'eau de dégivrage.
- Rebranchez l'appareil et enclenchez-le.
- Replacez les produits dans le compartiment de congélation.

Pour entretenir les surfaces en inox de l'appareil, utilisez le produit d'entretien spécial inox de Miele (disponible auprès du service après-vente Miele).
Il contient des substances douces pour les matériaux et, contrairement à un nettoyant pour l'inox, ne comporte aucun agent de polissage. Les salissures sont ainsi supprimées en douceur, et un film protecteur contre l'eau et la poussière se forme à chaque application.

Veillez à ce que l'eau ne pénètre pas dans le régulateur de température ni dans l'éclairage.

Aucune eau de nettoyage ne doit s'écouler par l'orifice d'évacuation de l'eau de dégivrage.

N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur. La vapeur pourrait entrer en contact avec des éléments sous tension et provoquer un court-circuit.

N'enlevez pas la plaque signalétique se trouvant à l'intérieur de l'appareil. Elle vous sera utile en cas de panne.

Pour éviter d'endommager les surfaces, ne les nettoyez pas avec

- des détergents contenant de la soude, de l'ammoniaque, de l'acide ou du chlore,
- des détergents anticalcaire,
- des produits de nettoyage abrasifs comme la poudre ou la crème à récurer, les pierres à nettoyer,
- des détergents contenant des solvants,
- des nettoyants spéciaux pour l'inox,
- des nettoyants pour lave-vaisselle,
- des décapants pour four,
- des nettoyants pour le verre,
- des éponges abrasives ni des brosses dures, par exemple des grattoirs,
- des éponges "efface-taches",
- des racloirs à lame aiguisée.

Avant le nettoyage

- Déclenchez l'appareil.
- Débranchez la fiche de la prise secteur ou déclenchez le fusible de l'installation domestique.
- Sortez les aliments de l'appareil et conservez-les dans un endroit frais.
- Faites dégivrer le compartiment de congélation.
- Retirez toutes les pièces amovibles pour les nettoyer.

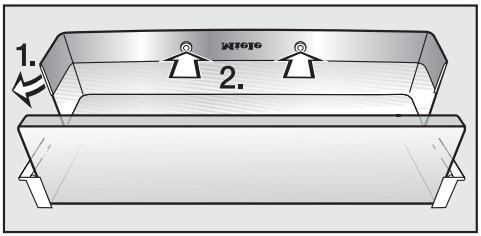
■ Pour nettoyer les tablettes de service et les balconnets à bouteilles présents dans la contre-porte, sortez les bacs suspendus des cadres-supports en inox.

Pour retirer le cache en inox du couvercle du compartiment à beurre et à fromage (en haut de la contre-porte), procédez comme suit :

■ Sortez le compartiment à beurre et à fromage de la contre-porte.

■ Ouvrez le couvercle du compartiment à beurre et à fromage.

Le cache en inox étant fixé sur le couvercle en matière synthétique, il ne peut être retiré qu'avec force.



■ Détachez le cache en inox du bord du couvercle (1.) sur l'un des côtés.

■ Appuyez sur les boutons blancs en matière synthétique pour qu'ils sortent des encoches (2.).

■ Après le nettoyage, fixez à nouveau le cache en inox sur le couvercle du compartiment à beurre et à fromage en procédant en sens inverse.

Espace intérieur, accessoires

■ Nettoyez régulièrement la zone de réfrigération, au moins une fois par mois, et le compartiment de congélation après chaque dégivrage.

Ne laissez pas les salissures s'incruster, nettoyez-les immédiatement.

Pour le nettoyage, utilisez de l'eau tiède additionnée d'un peu de liquide vaisselle main.

Les pièces suivantes peuvent passer au lave-vaisselle :

– le beurrier, les galeries à œufs, le bac à glaçons
(de série selon le modèle),

– les tablettes de service et balconnets à bouteilles de la contre-porte (sans cadres-supports en inox),

– le compartiment à beurre et à fromage
(sans cache en inox).

Les cadres-supports et le cache en inox de la contreporte ne conviennent **pas** au lave-vaisselle.

La température du programme de lavage sélectionné ne doit pas dépasser 55 °C.
Les pièces en matière synthétique risquent, dans le lave-vaisselle, de se colorer au contact de colorants naturels contenus par ex. dans les carottes, les tomates, le ketchup.
Ce phénomène de coloration n'affecte aucunement la qualité des pièces.

- Nettoyez les rayons et les tiroirs de l'espace intérieur à la main, car ces pièces ne sont **pas** adaptées au lavage en machine.
- Nettoyez fréquemment la conduite et l'orifice d'évacuation de l'eau de dégivrage à l'aide d'un bâtonnet ou d'un objet similaire, afin que l'eau de dégivrage puisse s'écouler librement.
- Rincez ensuite l'intérieur de l'appareil et les accessoires à l'eau claire, puis séchez le tout avec un torchon. Laissez les portes de l'appareil ouvertes quelques minutes.
- Les salissures présentes sur les caches et les cadres-supports en inox s'enlèvent avec le produit d'entretien spécial inox de Miele, qui vitrifie simultanément les surfaces en inox.
- Il convient, après chaque nettoyage, de les entretenir avec le produit spécial inox de Miele.
  Cette opération protège les surfaces en inox et empêche qu'elles ne se resalissent trop vite.

Prises d'air

- Nettoyez régulièrement les prises d'air avec un pinceau ou un aspirateur. Les dépôts de poussière augmentent la consommation d'énergie.

Joint de porte

Ne traitez jamais le joint de porte avec de l'huile ou de la graisse. Il deviendrait poreux avec le temps.

- Nettoyez régulièrement le joint de porte à l'eau claire et séchez-le ensuite avec un torchon.

Après le nettoyage

- Remettez toutes les pièces en place dans l'appareil.
- Placez les produits dans l'appareil.
- Fermez la porte de l'appareil.
- Rebranchez l'appareil et enclenchez-le.
- Rangez les produits congelés dans le compartiment de congélation dès que la température y est suffisamment basse.

Les réparations des appareils électriques ne doivent être confiées qu'à des professionnels. L'utilisateur s'expose à de graves dangers en cas de réparations non conformes.

Que faire lorsque . . .

. . . l'appareil ne descend pas en température ?

- Vérifiez si l'appareil est enclenché. L'affichage de température doit être allumé.
- Vérifiez si la fiche de l'appareil est bien insérée dans la prise.
- Vérifiez si le fusible de l'installation domestique a disjoncté : il est possible que le réfrigérateur, la tension domestique ou un autre appareil soit défectueux.
  Faites appel à un électricien professionnel ou au service après-vente.

. . . la température est trop basse dans la zone de réfrigération ?

- Réglez une température plus élevée.
- La fonction SuperFroid est encore enclenchée. Elle se déclenche automatiquement au bout de 6 heures !
- Vérifiez que la porte du compartiment de congélation est bien fermée.
- Avez-vous congelé en une seule fois une quantité importante de produits ? La machine frigorifique fonctionnant alors très longtemps, la température de la zone de réfrigération chute automatiquement. Ne congelez donc jamais plus de 2 kg de produits à la fois.

. . . la fréquence et la durée d'enclenchement de la machine frigorifique augmentent ?

- Vérifiez si l'orifice d'arrivée d'air situé dans le socle du meuble et l'orifice de ventilation situé dans la partie supérieure de l'armoire d'encastrement sont obstrués ou poussiéreux.
- Les portes de l'appareil et du compartiment de congélation ont été souvent ouvertes ou de grandes quantités de produits frais ont été entreposées et/ou congelées.
- Vérifiez que les portes de l'appareil ferment bien.
- Contrôlez si le compartiment de congélation est recouvert d'une épaisse couche de givre. Si tel est le cas, faites dégivrer le compartiment de congélation.

. . . les produits décongèlent, car la température est trop élevée dans le compartiment de congélation ?

- La température ambiante est-elle inférieure à celle pour laquelle votre appareil a été conçu ?

  Augmentez la température ambiante.

Lorsque la température ambiante est trop basse, la machine frigorifique se met en marche plus rarement. C'est pourquoi la température risque d'être trop élevée dans le compartiment de congélation.

. . . il est impossible de décoller les aliments congelés ?

- Décollez les aliments à l'aide d'un objet non pointu, par exemple le manche d'une cuillère.

. . . le compartiment de congélation est recouvert d'une épaisse couche de glace ?

- Vérifiez que la porte du compartiment de congélation ferme bien.
- Faites dégivrer le compartiment de congélation et nettoyez-le.

Une épaisse couche de glace réduit la puissance frigorifique, ce qui augmente la consommation d'électricité.

. . . des tirets clignotent dans l'affichage de température ?

Contrôlez l'affichage de température environ 6 heures après avoir enclenché l'appareil. La température régnant à l'intérieur de l'appareil ne sera indiquée que si elle se situe dans la gamme d'affichage possible.

. . . dans l'affichage de température apparaît un message de "F0" à "F5" ?

Une défaillance est survenue. Contactez le service après-vente.

. . . il est impossible de déclencher l'appareil ?

Le verrouillage est activé.

. . . l'éclairage intérieur ne fonctionne plus ?

La porte de la zone de réfrigération est-elle restée longtemps ouverte ? L'éclairage s'éteint automatiquement si la porte reste ouverte durant environ 15 minutes.

S'il ne s'allume pas non plus lorsque la porte est ouverte pendant un instant tandis que l'affichage de température s'allume, l'ampoule est défectueuse :

- Contactez le service après-vente.

L'éclairage à LED doit être réparé et remplacé exclusivement par le service après-vente. Des pièces conductrices d'électricité se trouvent au-dessous du cache. Risque de dommages corporels et matériels !

Il est interdit de retirer le cache. Si le cache a été endommagé ou a dû être retiré parce qu'il était détérioré – **attention !** Ne regardez pas le laser (rayonnement laser classe 1M) à travers des instruments optiques (une loupe ou un objet similaire).

. . . le fond de la zone de réfrigération est mouillé ?

L'orifice d'évacuation de l'eau de dégivrage est bouché.

- Nettoyez la conduite et l'orifice d'évacuation de l'eau de dégivrage.

Si, malgré ces indications, vous ne parvenez pas à remédier à la panne, contactez le service après-vente.

Evitez autant que possible d'ouvrir les portes de votre appareil avant que la panne ne soit réparée, de manière à empêcher toute déperdition de froid.

Causes et provenances des bruits

Bruits normaux	D'où proviennent-ils ?
Brrrrr...	Le ronflement provient du moteur (compresseur). Il peut devenir un peu plus fort pour un instant, lorsque le moteur s'enclenche.
Blubb, blubb...	Les gargouillements ou bourdonnements proviennent du passage de l'agent réfrigérant dans le circuit.
Clic...	Le déclic se fait entendre à chaque fois que le thermostat enclenche ou déclenche le moteur.
Sssrrrrr...	Sur un appareil à plusieurs zones ou un appareil NoFrost, un léger soufflement peut provenir du passage de l'air à l'intérieur de l'appareil.
Knack...	Un claquement ou craquement se fait entendre lorsqu'une dilatation ou modification de matériau survient à l'intérieur de l'appareil.

N’oubliez pas que les bruits de compresseur et d’écoulement sont inévitables dans un cycle de refroidissement !

Bruits faciles à éliminer	D'où proviennent-ils et comment réagir ?
Claquements, cliquetis	**L'appareil n'est pas de niveau :** ajustez l'appareil à l'aide d'un niveau à bulle. Pour ce faire, utilisez les pieds à vis montés sur l'appareil ou posez quelque chose en-dessous.
	L'appareil touche des meubles avoisinants ou d'autres appareils : déplacez l'appareil afin qu'il ne touche plus les meubles ni les appareils.
	Des tiroirs, paniers ou plans de rangement vacillent ou sont coincés : contrôlez toutes les pièces amovibles et repositionnez-les si nécessaire.
	Des bouteilles ou récipients se touchent : déplacez légèrement les bouteilles ou récipients afin qu'ils ne soient plus en contact.
	Le porte-câble utilisé lors du transport est encore fixé à l'arrière de l'appareil : enlevez le porte-câble.

Pour des dérangements auxquels vous ne pouvez pas remédier vous-même, contactez

– Le centre de service Miele à Spreitenbach :

Téléphone	0 800 800 222
Fax	056 417 29 04

Veuillez indiquer au service après-vente le modèle et le numéro de référence de votre appareil. Ces deux indications se trouvent sur la plaque signalétique apposée à l'intérieur de l'appareil.

Période de garantie et conditions de garantie

La période de garantie est de 2 ans.

Pour de plus amples informations sur les conditions de garantie dans votre pays, contactez le service Informations produits Miele.

Le numéro de téléphone du service Informations produits figure au dos de ce mode d'emploi.

Informations pour les organismes de contrôle

Les contrôles doivent être effectués selon les spécifications des **normes et directives en vigueur**.

En outre, lors de la préparation et de la réalisation des contrôles des appareils, il convient de tenir compte des indications du fabricant suivantes :

– **Charges prévues**,

– Indications du document **Mode d'emploi et instructions de montage**.

L'appareil vous est livré prêt au raccordement sur secteur alternatif 50 Hz, 220 – 240 V et le raccordement ne doit se faire que sur une prise avec terre. Le raccordement ne doit se faire qu'à une installation électrique effectuée dans les règles de l'art.

Pour renforcer la sécurité, il est recommandé de connecter en amont de l'appareil un disjoncteur différentiel avec courant de déclenchement à 30 mA.

Le fusible doit assurer une protection de 10 A au moins.

La prise de courant doit se trouver, si possible, près de l'appareil et être facilement accessible. Le raccordement ne doit pas se faire à l'aide d'une rallonge, car cette dernière n'assure pas la sécurité nécessaire (risque de surchauffe).

L'appareil ne doit en aucun cas être raccordé à un onduleur installé en cas d'alimentation électrique autonome comme l'alimentation en **énergie solaire**, par exemple. Lors de l'enclenchement de l'appareil, des pics de tension pourraient alors entraîner un déclenchement de sécurité. Cela risquerait d'endommager les circuits électroniques !
De même, l'appareil ne doit jamais être utilisé en liaison avec une **fiche à économie d'énergie**, car l'alimentation en énergie serait alors réduite et l'appareil deviendrait trop chaud.

S'il est nécessaire de remplacer le câble d'alimentation au réseau, ces travaux ne doivent être confiés qu'à un électricien professionnel qualifié.

Un appareil qui n'est pas encastré risque de basculer.

Emplacement de l'appareil

Ne placez pas votre appareil à proximité d'une cuisinière, d'un radiateur ou d'une fenêtre exposée directement aux rayons du soleil. Plus la température ambiante est élevée, plus la machine frigorifique fonctionne longtemps et plus la consommation d'électricité augmente.
Il est conseillé d'installer votre appareil dans une pièce sèche et bien aérée.

Classe climatique

Votre appareil est conçu pour une classe climatique précise (plage de température ambiante), dont les limites doivent être respectées. La classe climatique est indiquée sur la plaque signalétique se trouvant à l'intérieur de l'appareil.

Classe climatique	Température ambiante
SN	de +10 °C à +32 °C
N	de +16 °C à +32 °C
ST	de +16 °C à +38 °C
T	de +16 °C à +43 °C

Une température ambiante plus basse entraîne l'arrêt prolongé de la machine frigorifique. Cela peut entraîner une augmentation de température à l'intérieur de l'appareil et un risque de décongélation partielle des produits.

Aération et ventilation

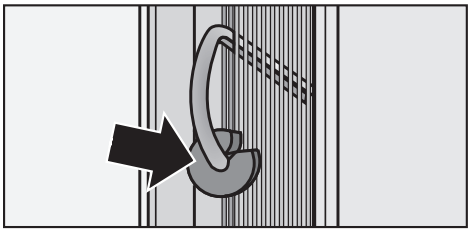
L'air présent sur la face arrière de l'appareil a tendance à se réchauffer. C'est pourquoi le meuble d'encastrement doit assurer une bonne aération et ventilation.

L'amenée d'air se fait par le socle de l'armoire de cuisine.
Pour assurer une bonne ventilation, prévoyez sur la face arrière de l'appareil un canal d'évacuation d'au moins 38 mm de profondeur.
Les prises d'air dans le socle, le meuble d'encastrement et sous le plafond de la pièce doivent être d'au moins 200 cm^2 sur toute leur longueur afin que l'air réchauffé puisse être évacué sans difficulté. Sinon, la machine frigorifique devra fournir davantage de puissance, ce qui augmentera la consommation d'électricité.

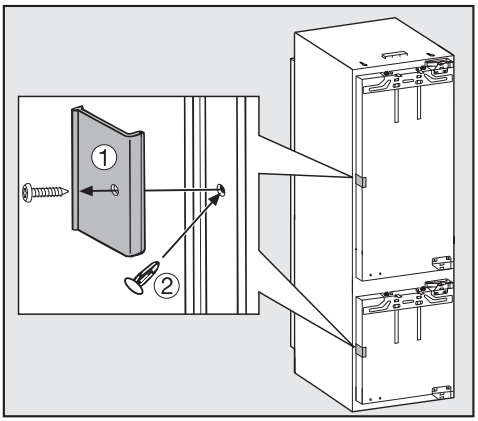
Les prises d'air ne doivent être ni couvertes ni obstruées.
De plus, elles doivent être nettoyées régulièrement.

Avant d'encastrer l'appareil

- Avant de procéder à l'encastrement, sortez le bandeau de compensation, la garniture et les autres accessoires de l'appareil, ou retirez-les de sa face arrière.

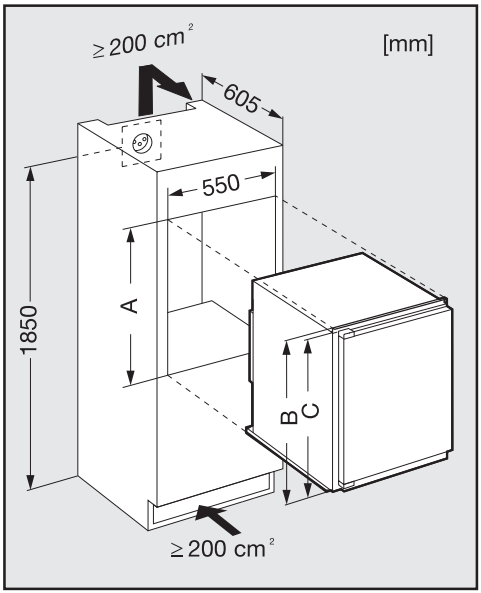


- N'enlevez jamais les pièces d'écartement au dos de l'appareil. Elles obligent à respecter l'espace requis entre le dos de l'appareil et le mur.
- Enlevez le porte-câble de la face arrière de l'appareil.
- Vérifiez si toutes les pièces situées sur la paroi arrière de l'appareil peuvent bouger librement. Décintrez soigneusement les pièces, si nécessaire.



- Otez la sécurité de transport rouge ① et bouchez le trou à l'aide de l'obturateur fourni ②.

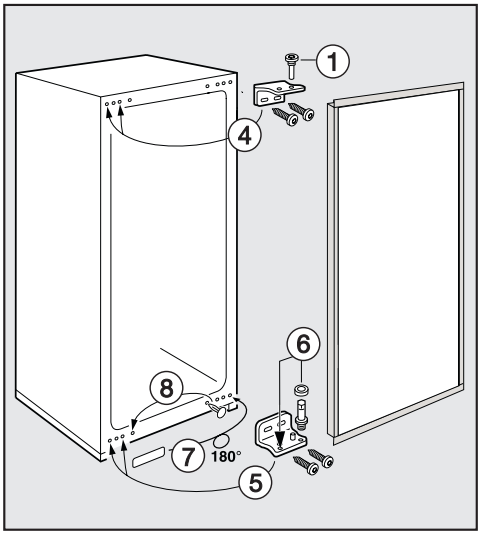
Cotes d'encastrement



Niche SMS	A	B	C
10/6	1270	1269	1260
12/6	1524	1523	1514

Avant d'encastrer votre appareil, vous devez déterminer de quel côté devra s'ouvrir la porte de l'appareil. Si la porte doit s'ouvrir à gauche, vous devez éventuellement inverser la butée de porte.

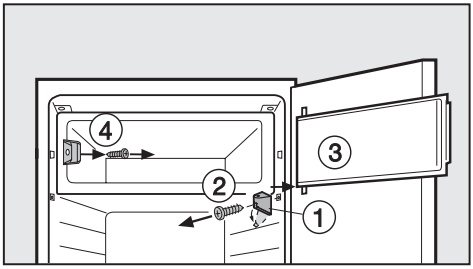
Porte de l'appareil



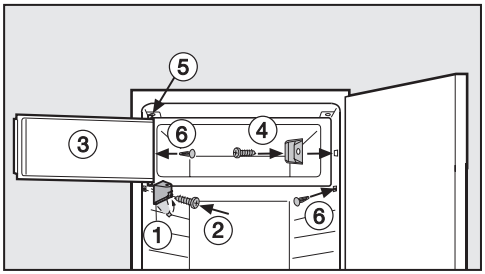
- Dévissez le boulon d'appui supérieur ①.
- Ouvrez la porte de l'appareil, faites-la basculer vers l'avant et soulevez-la.
- Dévissez la charnière de fixation supérieure ④ et revissez-la de l'autre côté.
- Dévissez entièrement la charnière de fixation inférieure ⑤.
- Dévissez le boulon d'appui inférieur ⑥ et placez-le dans le trou de fixation encore libre, situé à côté. Ce faisant, attention à l'entretoise.
- Retirez le cache ⑦ et l'obturateur ⑧, et placez-les du côté opposé.
- Fixez la charnière de fixation ⑤ de l'autre côté.
- Installez la porte de l'appareil sur le boulon d'appui inférieur ⑥ et fermez-la.
- Vissez le boulon d'appui supérieur ① à travers le trou de fixation extérieur dans la porte de l'appareil.

Changement de la butée de porte

Porte du compartiment de congélation

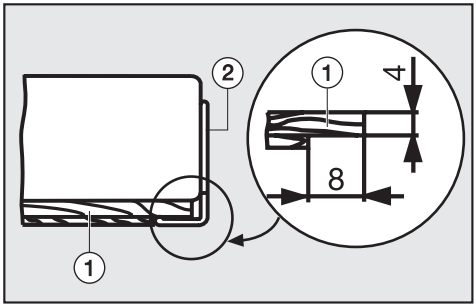


- Rabattez le cache du support ① vers le bas.
- Dévissez le support ② et retirez la porte du compartiment de congélation ③ avec le support.
- Dévissez le cache ④.



- Installez le cache ④ de l'autre côté après l'avoir fait pivoter à 180°, puis vissez-le.
- Replacez la porte du compartiment de congélation ③ dans la partie supérieure ⑤ et vissez le support à demeure ②.
- Refermez le cache du support ①.
- Rebouchez les trous devenus inutiles avec les caches ⑥.

Les plaques décor vous permettent d'adapter votre appareil aux façades du mobilier de cuisine environnant.



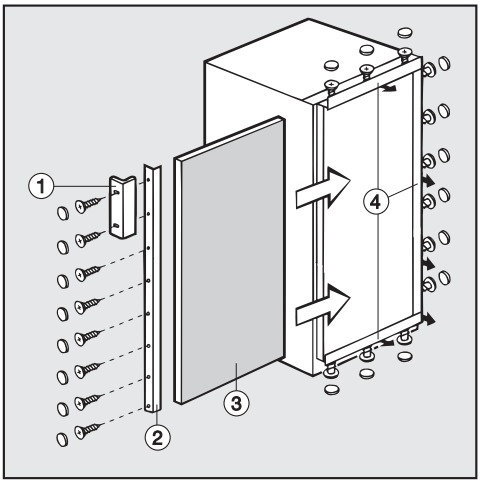
Il est possible d'insérer sous le cadre décor ② une plaque décor ① d'une épaisseur ne dépassant pas 4 mm.

Dimensions des plaques décor

Niche SMS	Hauteur de plaque	Largeur de plaque	Epaisseur de plaque
10/6	1221	535	max. 4
12/6	1475	535	max. 4

Lors de la commande d'une plaque décor, indiquez toujours les cotes et, pour une plaque en bois, la madrure.

Montage



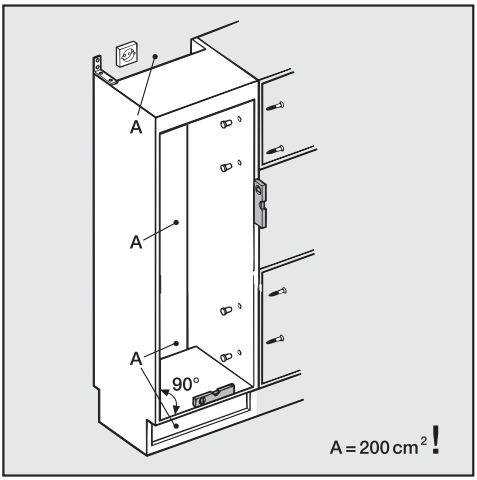
- Dévissez la poignée de porte ① et la baguette du cadre décor ②.
- Dévissez légèrement les vis des baguettes du cadre décor ④, de façon à pouvoir les tirer vers l'avant.
- Insérez la plaque décor ③ entre le cadre décor et la porte de l'appareil.
- Replacez les baguettes du cadre décor ④ et vissez-les à demeure.
- Revissez la baguette du cadre décor ② et la poignée de porte ①.
- Dissimulez les vis à l'aide des caches joints.

Toutes les étapes de montage se rapportent à un appareil à **charnières à droite**. Si vous souhaitez une ouverture avec les charnières à gauche, tenez compte de ce changement lors des différentes étapes.

Encastrement dans un meuble de séparation

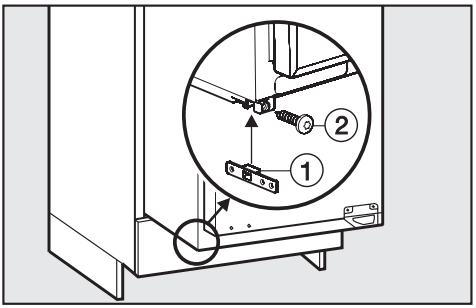
Pour intégrer votre appareil dans un meuble de séparation, il faut habiller la face arrière de la niche d'encastrement au niveau de l'appareil.

Préparation de la niche d'encastrement



Avant d'intégrer l'appareil dans sa niche, assurez-vous, à l'aide d'un niveau à bulle d'air, que l'armoire d'encastrement est parfaitement de niveau. Les angles de l'armoire doivent être à 90°.

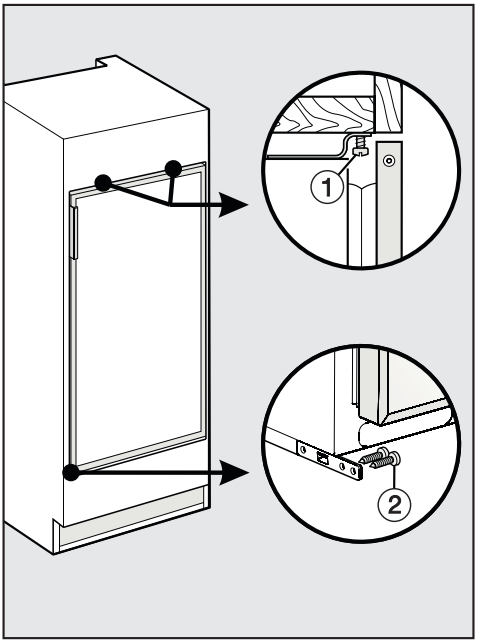
Préparation de l'appareil



- Glissez la pièce de fixation ① sur la flasque de fond, sur le côté d'ouverture de la porte.
- Vissez la pièce de fixation à demeure avec une vis ② (3,5 x 17 mm).
- Insérez l'appareil dans l'armoire de cuisine. Veillez, ce faisant, à ne pas coincer le câble de raccordement et à ce que, **après** l'encastrement, l'appareil puisse être raccordé au réseau électrique !

Encastrement et fixation de l'appareil

■ Pour fixer l'appareil en haut et en bas dans son armoire,



– serrez deux vis ① (4 x 14 mm) en haut, dans le profilé de fixation,

– serrez deux vis ② (4 x 14 mm) en bas, dans le profilé de fixation.

■ Placez les caches fournis avec l'appareil à droite et à gauche du tableau de commande.

■ Fermez la porte de l'appareil.

Miele AG
Limmatstrasse 4, 8957 Spreitenbach
Téléphone 056 417 20 00, fax 0 800 555 355
Internet : http://www.miele.ch

Miele SA
Sous-Riette 23, 1023 Crissier
Téléphone 021 637 02 70, fax 0 800 551 727
Internet : http://www.miele.ch

Allemagne
Miele & Cie. KG
Carl-Miele-Straße 29
33332 Gütersloh
Téléphone +49 5241 89-0, fax +49 5241 89-2090
Internet : http://www.miele.de

Sous réserve de toutes modifications / 1513 M.-Nr. 09 474 691 / 00

K 5106 EF-6, K 5106 EF-7, K 5121 EF-5

CE